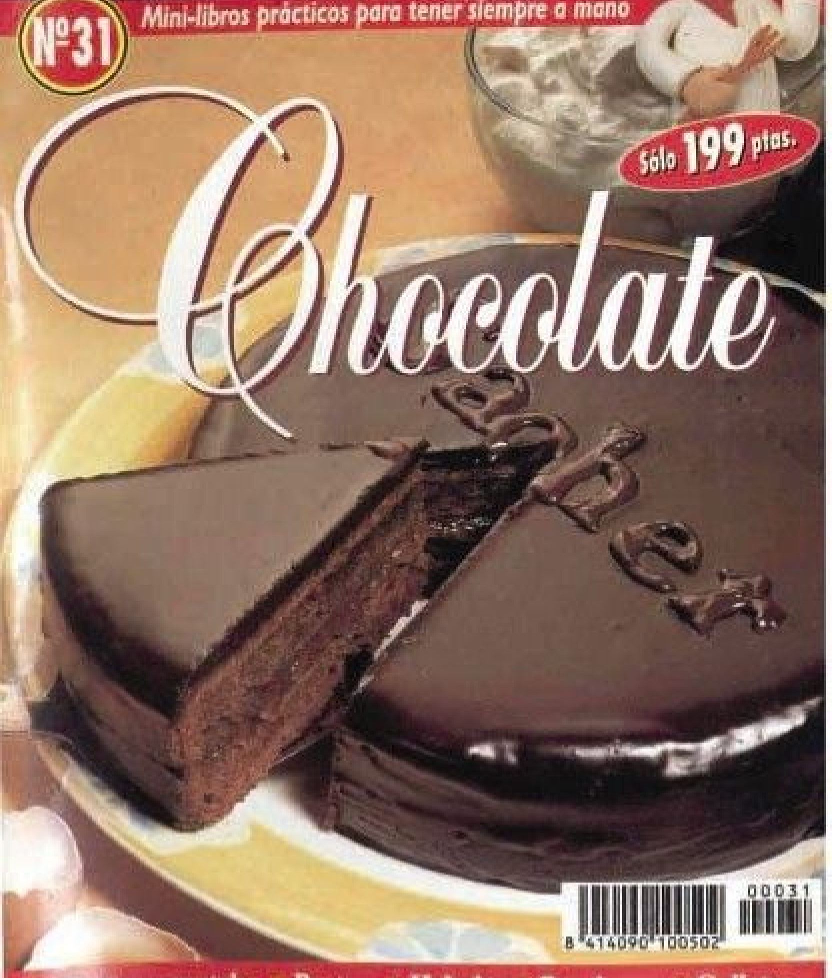
Con mucho gusto

COLECCIÓN: ASÍ ES FÁCIL

Nº31

Mini-libros prácticos para tener siempre a mano



Chocolate

Sólo 199 ptas.

8 414090 100502 00031

Tartas y pasteles • Postres • Helados • Bombones • Galletas

En la foto: Pastel dos mousses (*receta en la página 6*)



Tartas y pasteles

Una selección con un ingrediente en común, el chocolate.

Pastel dos mousses

(Foto en la página anterior)

Ingredientes (para 4-6 personas):
150 g de arroz hinchado
200 g de crema de chocolate con avellanas, 3 huevos, 30 g de azúcar, 500 g de nata para montar, azúcar avainillado
130 g de chocolate fondant
Praliné (para decorar):
10 cucharadas de azúcar glas
100 g de almendras enteras
4 cucharadas de agua

❶ Mezclar la crema de chocolate con el arroz y rellenar el fondo de un molde de unos 18 cm de diámetro, previamente forrado con papel de horno. Reservar en la nevera.

❷ Disponer las yemas y el azúcar en un cazo y batirlas, con el recipiente al baño María, hasta que blanqueen. Retirar del baño y seguir batiendo hasta que se enfríe.



❸ Fundir el chocolate al baño María y mezclarlo con la mitad de la nata montada. Añadir las yemas y extender esta "mousse" sobre el arroz. Dejar enfriar en la nevera.

❹ Montar el resto de nata y perfumarla con azúcar avainillado. Extenderla sobre la primera mousse y dejar enfriar otra hora.

❺ Para decorar, realizar un "praliné casero": verter en una cazuela el agua y el azúcar, y cocer hasta que tome color. Añadir las almendras enteras sin pelar y mezclar hasta que se cubran de caramelo.

❻ Extender sobre una placa untada con mantequilla y dejar enfriar. Picarlo en el robot o con un rodillo de pastelería. Decorar la tarta con praliné picado y con azúcar glas. Desmoldar y servir frío.

Semifrío de chocolate caliente

(Foto en página derecha)

Ingredientes (para 6 personas):
2 vasos de nata para montar
3 cucharadas de azúcar glas
80 g de almendras tostadas
60 g de galletitas secas
280 g de chocolate fondant
1/2 vaso de leche

❶ Desmenuzar las galletitas, rallar 80 g de chocolate y picar las almendras con la picadora eléctrica. Mezclar todo en un bol y reservar.

❷ Montar la nata y, cuando esté semimontada, incorporar el azúcar glas. Terminar de montar hasta que esté bien firme y mezclar con la preparación anterior.

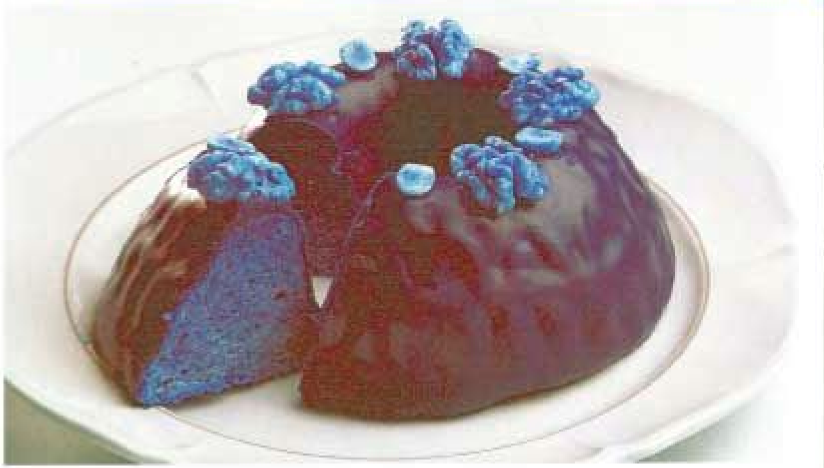
❸ Verter el compuesto obtenido en un molde en forma de corona. Cubrirlo con papel de aluminio y congelarlo durante 4 horas.

❹ Fundir el chocolate restante con la leche hasta obtener una crema fluida. Retirar el semifrío del congelador 30 minutos antes de servirlo y rociarlo con la crema templada.





En la foto: Semifrío de chocolate caliente (*receta en la página 6*)



Cake sin harina

Ingredientes (4-6 personas):
11 huevos, 1 cucharada de ron negro, 225 g de azúcar
150 g de nueces en polvo
150 g de almendras o avellanas en polvo
Baño de chocolate:
200 g de chocolate fondant
200 g de mantequilla

❶ Separar las claras de las yemas, y batir las últimas con unas varillas. Cuando aumenten de volumen y empiecen a blanquear añadirles el ron negro y batir un poco más.
❷ Montar las claras con el azúcar y unir la mitad con las yemas batidas. Mezclar suavemente y cuando estén las claras bien integradas añadir el resto y volver a remover con suavidad.
❸ Mezclar las nueces y las almendras, e incorporarlas poco a poco al compuesto anterior, removiendo siempre con delicadeza.
❹ Untar el molde con mantequilla y espolvorearlo con harina. Verter la preparación en el molde preparado y cocer en el horno, precalentado a 180°C, durante 30 minutos, aproximadamente.
❺ Mientras, fundir el chocolate al baño María junto con la mantequilla troceada.
❻ Una vez cocido el cake, dejarlo enfriar completamente, desmoldarlo y disponerlo sobre una rejilla de pastelería. Bañarlo completamente con el chocolate fundido y decorar con frutos secos.

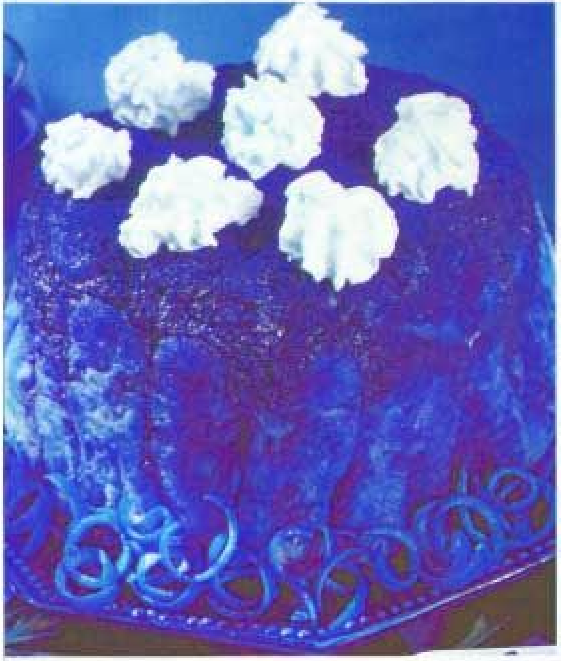


Tarta de melocotón y chocolate

Ingredientes (4-6 personas):
1 lámina de pasta brisa u hojaldre
400 g de melocotón en almíbar
80 g de pastas secas tipo almendrados
60 g de azúcar
1 vaso de nata líquida
2 huevos
80 g de chocolate fondant

❶ Forrar con la pasta un molde para tartas de unos 24 cm de diámetro y pincharla con un tenedor. Desmenuzar los almendrados y distribuirlos en el fondo.
❷ Escurrir los melocotones del almíbar, cortarlos en láminas y disponerlas sobre los almendrados.
❸ Con la ayuda de las varillas eléctricas, batir los huevos con el azúcar hasta que estén cremosos y blanquecinos. Incorporar el chocolate rallado y la nata y mezclar.
❹ Verter la mezcla sobre la tarta y cocer en el horno, precalentado a 200°C, durante 35 minutos aproximadamente o hasta que la tarta esté dorada y cuajada. Dejar enfriar, desmoldar y servir.





Charlota de chocolate

Ingredientes (4-6 personas):
12 bizcochos de soletilla
1/2 vaso de leche
1 taza de nata montada
2 cucharadas de cacao en polvo
Para el relleno:
250 g de chocolate fondant
250 g de nata montada
4 claras de huevo
75 g de azúcar
2 hojas de gelatina

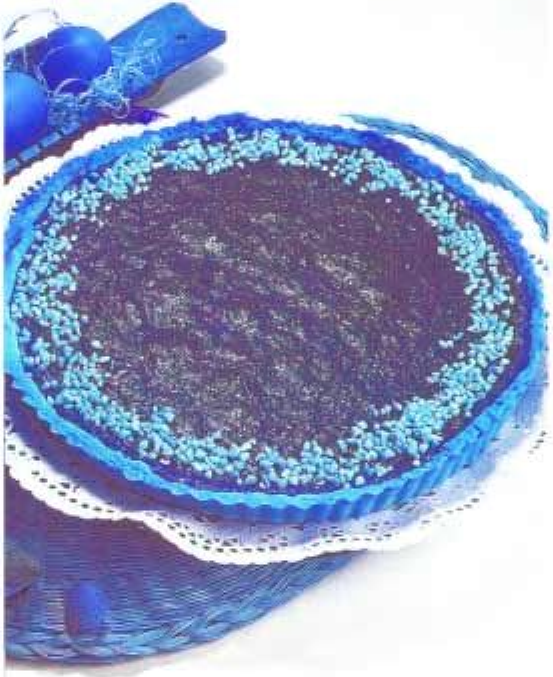
❶ Empapar ligeramente los bizcochos con la leche. Forrar un molde alto con film transparente y cubrir las paredes y el fondo con los bizcochos. Entrar en el congelador durante 30 minutos.
❷ Montar las claras en un bol grande con unas varillas eléctricas. A medio montar añadirles el azúcar poco a poco y continuar batiéndolas hasta que estén perfectamente montadas.
❸ Reblandecer las hojas de gelatina en un poco de agua fría. Fundir el chocolate al baño María y cuando esté bien fluido agregarle las hojas de gelatina bien escurridas. Remover y retirar del fuego.
❹ Mezclar el chocolate fundido con la nata montada, removiendo con suavidad, y añadir el merengue preparado. Remover suavemente hasta obtener una mezcla homogénea.
❺ Retirar el molde del congelador y rellenarlo, alisar la superficie y cubrir con papel film. Introducirlo otra vez en el congelador unas horas. Al servir, desmoldar la charlota sobre una fuente, espolvorearla con cacao en polvo y decorarla con nata montada.

Tarta Ganaché con avellanas

Ingredientes
(para 4-6 personas):
1 lámina de pasta brisa
250 g de chocolate fondant
200 g de nata líquida
150 g de avellanas tostadas peladas

❶Estirar la pasta brisa con un rodillo y forrar con ella un molde para tartas de unos 24 cm de diámetro. Pinchar la base con un tenedor, cubrir con un trozo de papel de aluminio y colocar encima garbanzos secos, para que la pasta no se deforme durante la cocción.
❷ Introducir el molde en el horno, precalentado a 180°C, y cocer durante unos 15-20 minutos, hasta que la masa esté un poco dorada. Retirar del horno, eliminar los garbanzos y el papel y dejar enfriar.
❸ Trocear el chocolate y disponerlo en un bol. Calentar la nata en un cazo y cuando empiece a hervir verterla poco a poco sobre el chocolate, removiendo con una espátula hasta que estén los dos ingredientes bien integrados.
❹ Picar finamente la mitad de las avellanas e incorporarlas a la mezcla anterior. Dejar enfriar un poco la crema de chocolate y verterla en la tarta de pasta brisa.
❺ Espolvorear la superficie con las avellanas restantes ligeramente troceadas e introducir la tarta en el frigorífico. Dejar reposar 3 horas como mínimo y servir.





Tarta de chocolate y café

Ingredientes (8 personas):
1 lámina de pasta brisa
50 g de cacao amargo
3 huevos
1 bote (370 g) de leche condensada
1 cucharada de Cointreau
1 cucharada de café preparado, bien concentrado
2 cucharadas de harina
1 pizca de sal
almendras para decorar

❶ Estirar la pasta brisa con un rodillo y forrar con ella el fondo de un molde para tartas de unos 24 cm de diámetro. Reservar.
❷ Separar las claras y yemas de los huevos y montar las claras con una pizca de sal a punto de nieve. Mezclar la harina con el cacao, añadir la leche condensada, las yemas de huevo, el Cointreau y el café hasta conseguir una preparación uniforme.
❸ Añadir las claras montadas y remover, muy suavemente, hasta que se vayan integrando en la preparación.
❹ Rellenar la tarta de pasta brisa y cocerla en el horno, precalentado a 180°C, durante unos 45 minutos, aproximadamente, hasta que el relleno quede cuajado y la pasta esté un poco dorada.
❺ Dejar templar, desmoldar, colocar en un plato con blonda de papel y, si se desea, adornar el borde con una capa fina de almendras troceadas.

Tarta de chocolate y castañas

Ingredientes (para 8 personas):
Para el bizcocho:
3 huevos
125 g de azúcar glas
50 g de mantequilla
75 g de chocolate fondant
6 cucharadas de leche
250 g de harina
1/2 sobre de levadura
Para la crema:
300 g de puré de castañas
100 g de mantequilla
1 copita de ron
Para la cobertura:
100 g de chocolate fondant
3 cucharadas de agua
50 g de mantequilla
algunas castañas en almíbar

❶ Preparación del bizcocho: Separar las yemas de las claras. Trabajar las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.
❷ Fundir el chocolate con la leche y la mantequilla, removiendo hasta obtener una crema homogénea. Añadir las yemas y el azúcar, y la harina tamizada con la levadura.
❸ Batir las claras a punto de nieve y añadirlas a la mezcla anterior. Verter la masa en un molde para bizcochos, previamente untado con mantequilla y enharinado, y cocerla en el horno a 180°C durante 35-40 minutos.
❹ Una vez cocido el bizcocho, desmoldarlo, dejar enfriar y partirlo por la mitad, a lo largo.
❺ Mezclar la mantequilla reblandecida con el puré de castañas y el ron, y rellenar con esta crema el bizcocho. Recomponerlo en su forma inicial.
❻ Fundir al baño María el chocolate con el agua y la mantequilla y cubrir el pastel. Adornar con las castañas en almíbar.



Postres con chocolate

Para cerrar una comida con un plato dulce inolvidable.



En la foto: Delicias de chocolate (*receta en la página 16*)

Delicias de chocolate

(Foto en la página anterior)

Ingredientes (para 4 personas):
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de maicena
80 g de chocolate fondant
1/2 vaso de leche
1 vaso de nata montada sin azúcar
una pizca de vainilla en polvo
una pizca de sal
1 kiwi
4 guindas rojas



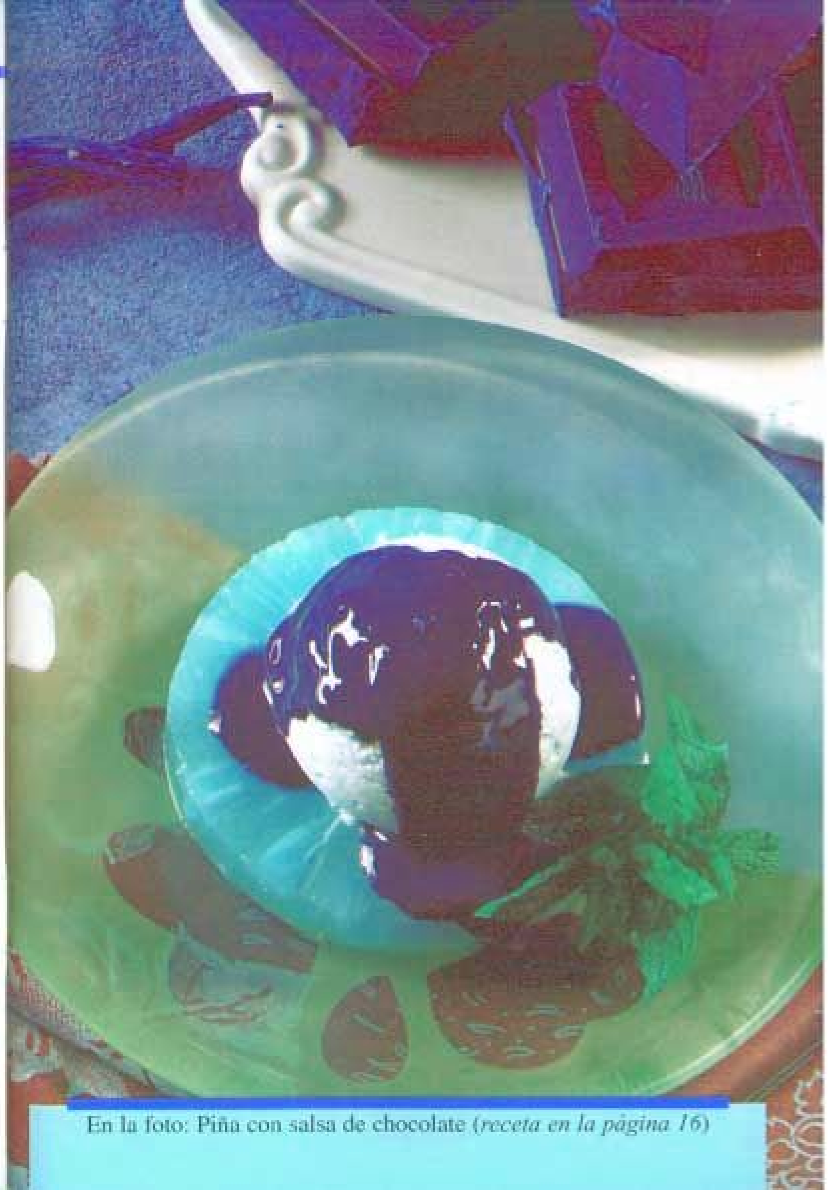
❶ Fundir al baño María el chocolate troceado. Separar la clara de la yema y disponer ésta última en una cacerola. Agregar el azúcar y montar con unas varillas.
❷ Añadir la vainilla, la maicena y la leche tibia, y cocer a fuego lento sin dejar de remover. Cuando la crema empiece a espesar, retirar la cacerola del fuego y batir enérgicamente con las varillas.
❸ Incorporar el chocolate fundido, acercar el recipiente de nuevo al fuego y calentar la crema unos segundos más. Verterla en un bol y dejar que se enfríe, introduciendo el bol en un recipiente lleno de agua y hielo.
❹ Cuando la crema esté bien fría, pero antes de que cuaje, incorporar la nata montada y, después, muy suavemente, la clara de huevo montada a punto de nieve con una pizca de sal.
❺ Verter el compuesto en 4 moldes individuales forrados con film transparente. Cubrirlos también con papel film e introducirlos en el congelador durante 3 horas.
❻ Desmoldar los postres sobre platos individuales, retirar el film y decorar, al gusto, con rodajitas de kiwi y guindas.

Piña con salsa de chocolate

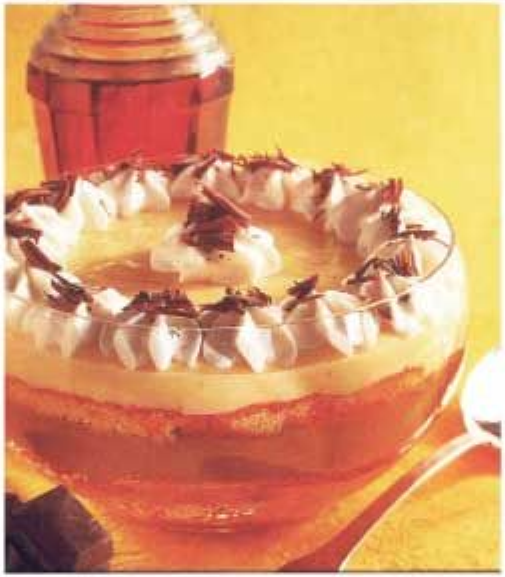
(Foto en página derecha)

Ingredientes (para 4 personas):
4 bolas de helado de vainilla
100 g de chocolate fondant
3-4 cucharadas de leche
4 rodajas de piña en almíbar
unas ramitas de menta fresca

❶ Escurrir las cuatro rodajas de piña de su almíbar y repartirlas en los platos.
❷ Trocear el chocolate, disponerlo en un cazo junto con la leche y fundirlo al baño María, removiendo para que ambos ingredientes queden bien integrados.
❸ Preparar 4 bolas de helado de vainilla y disponerlas en el agujero central de las rodajas de piña. Verter por encima la salsa de chocolate templada y servir enseguida. Si se desea, decorar cada plato con una ramita de menta fresca.



En la foto: Piña con salsa de chocolate (*receta en la página 16*)



❶ Hervir la leche con la corteza del limón. Mientras, montar las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Añadir la harina tamizada, alternándola con unas cucharadas de leche, y mezclar bien.
❷ Cuando la leche hierva, retirarla del fuego y verterla en hilo sobre el batido de yemas, azúcar y harina, sin dejar de remover con las varillas.
❸ Trasladar el compuesto a una cacerola y cocer a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo continuamente y prestando atención a que no hierva para que no se corte la crema.
❹ Transcurridos los 10 minutos aproximadamente, cuando la crema haya espesado, retirarla del fuego y repartirla en dos boles. Picar o rallar el chocolate, incorporarlo a una de las dos cremas caliente y mezclar hasta que se disuelva perfectamente.
❺ Cortar el bizcocho en 3 discos horizontales y después cortar los discos en rectángulos. Revestir con bizcocho un bol de cristal grande, regarlo con un poco de ron y verter encima la crema al chocolate.
❻ Disponer encima otra capa de tiras de bizcocho, regar con ron y cubrir con la crema blanca. Reservar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo. Servir decorado con nata montada y chocolate rallado.

Borracho de crema y chocolate

Ingredientes (para 6-8 personas):
1 bizcocho ya confeccionado
10 yemas de huevo
80 g de chocolate fondant
180 g de azúcar
100 g de harina
1 litro de leche
la corteza de 1 limón
1 vaso de ron
Para decorar:
50 g de chocolate fondant
150 g de nata montada



Tartitas de chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
200 g de gelatina de fresa
1 taza de guindas rojas
Para los bizcochos:
60 g de harina, 6 huevos
60 g de maicena, 120 g de azúcar, 1 pizca de vainilla
1 cucharada de nata líquida
Para la mousse de chocolate:
200 g de chocolate fondant
200 g de chocolate con leche
4 huevos, 40 g de mantequilla
1 cucharada de ron
80 g de azúcar

❶ Preparar los bizcochos: Montar las yemas con la mitad del azúcar, la nata líquida y la vainilla. Agregar la harina tamizada. Montar a punto de nieve las claras, añadir el azúcar sobrante y la maicena e incorporarlo delicadamente al compuesto anterior.
❷ Forrar 4 bandejas de horno rectangulares con papel de horno y extender el preparado en capas finas. Cocer en el horno a 180°C, 15 minutos. Dejar enfriar y separar del papel de horno.
❸ Para la mousse, disolver al baño María el chocolate troceado y la mantequilla. Trabajar las yemas con la mitad del azúcar e incorporar el chocolate y el ron. Montar las claras a punto de nieve, incorporar el azúcar sobrante y mezclarlo al compuesto de chocolate ya frío.
❹ Disponer una lámina de bizcocho sobre una bandeja y untarla con un tercio de la mousse de chocolate. Cubrirla con otra lámina y untarla también. Proceder del mismo modo con la tercera capa y cubrir con la última lámina.
❺ Pincelarla con la gelatina disuelta, a fuego lento, con un poco de agua. Introducir el bizcocho en el frigorífico 2 horas. Cortar en rectángulos pequeños, decorar con hojas de menta y media guinda.





Pastelitos de turrón y chocolate

Ingredientes (para 6 personas):
250 g de turrón de Alicante
100 g de chocolate con leche
100 g de almendras en láminas
40 g de pistachos pelados
100 g de guindas confitadas
un chorrito de Kirsch

❶ Triturar el turrón. Fundir el chocolate al baño María y mezclarlo con el turrón, removiendo con una espátula de madera para que se integren bien los dos ingredientes.
❷ Retirar del fuego y añadir las almendras laminadas, los pistachos pelados ligeramente troceados, las guindas partidas y el licor.
❸ Forrar un molde alargado con papel de aluminio o papel film transparente. Verter la masa preparada en el molde, alisarla con una espátula e introducir en el frigorífico para que se solidifique.
❹ Al servir, desmoldar la preparación, retirarle el papel y cortar la barra en trozos de 1/2 cm de espesor, aproximadamente.



Bomba de nata y chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
1 bizcocho ya confeccionado de unos 26 cm de diámetro
70 g de almendras peladas
70 g de avellanas peladas
1 litro de nata para montar
150 g de azúcar glas
150 g de chocolate fondant
1/2 cucharada de cacao
2 cucharadas de brandy
2 cucharadas de licor de naranja
1 cucharadita de mantequilla

❶ Montar la nata y mezclarla con las almendras y las avellanas picadas, 100 g del chocolate picado y 100 g de azúcar glas. Repartir el compuesto en dos partes y, a una de ellas, añadirle el resto del chocolate fundido no muy caliente.
❷ Forrar un bol grande de cristal con papel de horno y untarlo con mantequilla. Revestir las paredes con el bizcocho cortado en láminas finas, intentando no dejar ningún agujero, y empaparlo con los licores mezclados. Rellenar con la crema blanca y distribuirla uniformemente.
❸ En el centro introducir la crema al chocolate, nivelar y cubrir con papel film transparente. Dejar en el frigorífico durante unas 2 horas.
❹ Mientras, dibujar sobre un cartón un círculo de dimensiones adecuadas y recortar unos trozos, de forma que se obtenga la plantilla deseada parar decorar el postre.
❺ Desmoldar la bomba y cubrirla con azúcar glas; apoyar encima la plantilla de cartón y espolvorear con el cacao mezclado con una cucharada de azúcar glas. Retirar el papel y servir.





Crêpes a los tres chocolates

Ingredientes (para 4 personas):
150 g de chocolate fondant
200 g de chocolate blanco
100 g de mantequilla
2 cucharadas de leche
200 g de nata para montar
2 cucharadas de cacao en polvo
3 cucharadas de azúcar glas
50 g de almendras fileteadas
Para las crêpes:
2 huevos, 2 tazas de leche
6 cucharadas de harina
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de ron
una pizca de sal, mantequilla

❶ Preparar las crêpes: Mezclar todos los ingredientes indicados para las crêpes, menos la mantequilla, y triturarlos con la batidora eléctrica hasta conseguir una masa cremosa y sin grumos. Dejar reposar unos 30 minutos.

❷ Mientras, preparar los chocolates. Montar la nata con las varillas eléctricas y, cuando esté semi montada, incorporarle poco a poco el azúcar y el cacao en polvo. Reservar en la nevera.

❸ Fundir al baño María, por separado, el chocolate blanco y el negro, y añadir al blanco la mitad de la mantequilla, y al negro la mantequilla restante y la leche. Remover para que se mezclen bien los ingredientes.

❹ Derretir un poco de mantequilla en una sartén de unos 22 cm de diámetro y cuando esté caliente verter un cucharón de la masa para crêpes. Mover la sartén para que se reparta bien la masa y cocer la crêpe 1 minuto por cada lado.

❺ Preparar de igual forma 3 crêpes del mismo tamaño. Después, con una sartén un poco más pequeña, preparar otras 4 crêpes, y por último, con una sartén pequeñita preparar 4 crêpes más.

❻ Disponer una crêpe grande en un plato y untarla generosamente con la trufa de nata montada. Colocar encima una crêpe mediana y untarla con el chocolate blanco tibio.

❼ Para terminar, colocar en el centro una crêpe pequeña y cubrirla con el chocolate negro tibio. Espolvorear con almendras y preparar de igual forma el resto de los platos. Servir al momento.



Copa helada de chocolate al whisky

Ingredientes (para 4 personas):
150 g de azúcar, 3 yemas de huevo, 300 g de chocolate fondant, 2 cucharadas de whisky
100 g de nueces picadas
1/2 litro de leche, 2 tacitas de nata líquida, una pizca de sal

❶ Calentar la leche en un cazo y fundir en ella la mitad del chocolate.

❷ Batir con unas varillas las yemas con el azúcar y una pizca de sal hasta conseguir una crema blanquecina y esponjosa. Incorporar la leche caliente, poco a poco, removiendo constantemente.

❸ Calentar la mezcla a fuego suave, sin dejar que hierva, hasta que espese un poco. Retirar del fuego, colar la crema obtenida y dejar enfriar.

❹ Montar la mitad de la nata y añadirla a la preparación anterior. Incorporar también el whisky y la mitad de las nueces picadas. Verter el compuesto en un recipiente de plástico y congelarlo durante 1 hora.

❺ Retirar el helado del congelador, batirlo con las varillas y entrarlo de nuevo al congelador durante 1 hora. Repetir este proceso una o dos veces más, hasta que el helado resulte cremoso.

❻ Al momento de servir, montar la nata restante y fundir el resto del chocolate al baño María con 2 ó 3 cucharadas de agua.

❼ Intercalar el helado, la nata montada, el chocolate fundido y las nueces en 4 vasos de whisky, o en 4 copas individuales, y servir enseguida.





Crema de chocolate y peras

Ingredientes (para 4 personas):
3 peras grandes y jugosas
1 vaso de vino blanco dulce
4 cucharadas de azúcar
100 g de chocolate fondant
1/2 vaso de nata líquida

❶ Pelar las peras, partirlas por la mitad y retirarles el corazón y las semillas. Cortarlas en láminas no muy gruesas e introducirlas en una cazuela pequeña. Añadir el azúcar y el vaso de vino blanco y cocer durante 5 minutos, aproximadamente.
❷ Cuando estén tiernas, retirar la cazuela del fuego y escurrir una tercera parte de las peras. Cortarlas en dados y reservar. Triturar el resto de las peras con su fondo de cocción hasta que quede como una salsa lisa.
❸ Cortar el chocolate en trocitos, introducirlo en un cazo y fundirlo al baño María con la nata líquida y 2 cucharadas de agua. Remover con una espátula de madera hasta obtener un compuesto cremoso. Retirar el cazo del fuego.
❹ Incorporar la salsa de peras a la de chocolate y remover de nuevo. Añadir los trocitos de pera cocida reservados, verter en un bol de cristal, o en 4 individuales, y dejar enfriar antes de servir.

Suflé individual de chocolate

Ingredientes (para 6 personas):
3 yemas de huevo
3 cucharadas de azúcar
1 cucharada de mantequilla fundida
150 g de chocolate fondant
1 dl de ron blanco
50 g de almendras molidas
2 cucharadas de nata para montar
2 claras de huevo
Para los moldes:
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de azúcar

❶ Fundir el chocolate al baño María junto con la nata y después dejarlo entibiar. Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina.
❷ Incorporar a las yemas el ron, las almendras molidas y el chocolate y la mantequilla fundidos. Remover delicadamente con una espátula de madera.
❸ Batir las claras a punto de nieve fuerte y agregarlas a la preparación anterior, removiendo siempre con suavidad para que la masa no pierda esponjosidad.
❹ Untar 6 moldes de 2 dl de capacidad con mantequilla y espolvorearlos con azúcar. Distribuir la mezcla entre los moldes.
❺ Cocer los suflés al baño María, en el horno precalentado a 210°C, durante unos 30 minutos, aproximadamente.
❻ Cuando los suflés hayan subido (aproximadamente después de 8 ó 10 minutos de cocción), abrir la puerta del horno y mantenerla entreabierta, con la ayuda de una cuchara de madera, de modo que quede un resquicio de unos 2-3 cm.
❼ Una vez cocidos, retirar los suflés del horno y desmoldarlos, pasados uno o dos minutos. Pueden servirse fríos o calientes, y espolvoreados con almendras picadas.





Manzanas rellenas de helado de chocolate

Ingredientes (para 6 personas):
4 manzanas, rojas o verdes, grandes, 1 limón
unas hojas de menta fresca
Para el helado:
750 ml de leche, 1 vaina de vainilla, 4 yemas de huevo
120 g de azúcar
230 g de chocolate fondant

1 Lavar las manzanas, secarlas y cortarles la parte superior. Vaciarles la pulpa del interior, dejándoles un reborde de pulpa de 1 cm de grosor, aproximadamente. Rociar el interior con zumo de limón para que no ennegrezcan e introducirlas en el congelador.

2 Calentar la leche con la vainilla en un cazo. Retirar del fuego cuando empiece a hervir. Colar y reservar.

3 Disponer las yemas en un bol y batirlas con la batidora eléctrica. Incorporar poco a poco el azúcar y continuar batiendo hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina.

4 Añadir a las yemas la leche tibia, vertiéndola poco a poco. Introducir la mezcla en el cazo de calentar la leche, agregar el chocolate troceado y calentar a fuego lento hasta que el chocolate esté fundido y la crema espese ligeramente. Remover de vez en cuando con una cuchara de madera.

5 Dejar enfriar la crema obtenida y verterla en la heladora para que se forme el helado. Si no se dispone de heladora o sorbetera, introducir la crema en el congelador durante unas 3 horas y cada 30 minutos, aproximadamente, batirla con unas varillas para que el helado quede cremoso.

6 Unos minutos antes de servir, retirar las manzanas del congelador y rellenarlas con el helado. Decorar con unas hojitas de menta.



Helado Selva Negra

Ingredientes (para 4 personas):
4 bolas de helado de chocolate (ver receta pág. 28)
250 g de cerezas
200 g de bizcochos de soletilla
50 g de mantequilla
2 cucharadas de kirsch (licor de cerezas)
150 g de azúcar
1 vaso de nata para montar
1 cucharadita de azúcar glas
nueces picadas

1 Deshuesar las cerezas y trocearlas. Triturar los bizcochos con una picadora eléctrica o desmenuzarlos. Fundir la mantequilla en un cacito a fuego lento o en el microondas.

2 Montar la nata con el azúcar glas, que quede bien espesa. Reservarla en la nevera.

3 Mezclar los bizcochos triturados con la mantequilla derretida y las nueces picadas. Repartir la mezcla en 4 boles individuales, o en 4 copas de boca ancha, y reservarlos en la nevera 40 minutos, hasta que la mezcla se solidifique.

4 Mientras, colocar las cerezas en un cazo, añadirles el azúcar y el kirsch, y cubrirlas con agua. Cocerlas unos 15 minutos a fuego suave, hasta que estén blandas. Dejarlas enfriar.

5 Repartir el helado de chocolate en las copas. Cubrir con las cerezas y todo su jugo. Agregar la nata montada y servir enseguida.





Clásicos con chocolate

Las recetas más populares explicadas con todo detalle.

En la foto: Bizcocho con chocolate y nata (*receta en la página 30*)

Bizcocho con chocolate y nata

(Foto en la página anterior)

Ingredientes (para 8 personas):
Para el bizcocho:
4 huevos
20 g de cacao en polvo
140 g de azúcar, 90 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo, la ralladura de 1 limón
mantequilla
Mousse de chocolate:
150 g de chocolate fondant
30 g de azúcar glas
2 yemas de huevo
2 claras de huevo
3 cucharadas de agua
Nata:
3,5 dl de nata para montar
75 g de azúcar glas
Decoración:
granillo de chocolate

❶ Bizcocho: Batir las yemas con el azúcar hasta que estén esponjosas y blanquecinas. Tamizar la harina con el cacao y la levadura, e incorporarlo a las yemas, mezclando suavemente.



❷ Agregar la ralladura de limón y las claras montadas a punto de nieve, removiendo con cuidado. Untar un molde de unos 22 cm de diámetro con mantequilla, forrar la base con papel y volver a untar.
❸ Verter la preparación en el molde y cocer en el horno, precalentado a 180°C, durante 20-30 minutos. Desconectar el horno y dejar reposar el bizcocho unos 5 minutos. Desmoldarlo y enfriar sobre una rejilla.
❹ Mousse de chocolate: Derretir el chocolate al baño María junto con el agua. Añadir el azúcar glas y trabajar con las varillas encima del fuego. Añadir las yemas de huevo, trabajar de nuevo y retirar del fuego. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas al chocolate con cuidado.
❺ Montar la nata con el azúcar glas. Partir el bizcocho en 3 discos y cubrir el primero con una capa de mousse de chocolate. Tapar y cubrir el otro disco con una capa de nata. Tapar con el disco restante y cubrir la superficie y las paredes con mousse. Decorar a los lados con granillo de chocolate y servir bien frío.

Tarta Sacher

Ingredientes (para 6 personas):
130 g de chocolate fondant
150 g de mantequilla
180 g de harina
120 g de azúcar
40 g de azúcar glas, 6 huevos
200 g de confitura de albaricoque
una cucharadita de levadura en polvo
una pizca de azúcar avainillado
una pizca de sal
Para el glaseado:
150 g de chocolate fondant
150 g de mantequilla



❶ En un bol, montar 140 g de mantequilla reblandecida con el azúcar glas, una pizca de sal y el azúcar avainillado. Incorporar, una a una, las yemas de huevo y mezclar bien.
❷ Agregar a la preparación anterior el chocolate fundido al baño María y la harina con la levadura. Montar las claras a punto de nieve con el azúcar restante e incorporarlas, mezclando siempre con suavidad.
❸ Untar con mantequilla las paredes de un molde de 24 cm de diámetro y revestir el fondo con un disco de papel de horno. Verter en su interior el compuesto preparado.
❹ Cocer el bizcocho en el horno, precalentado a 180°C, durante 50 minutos. Pincharlo para comprobar que esté cocido. Dejarlo enfriar y desmoldarlo sobre una rejilla.
❺ Cortar el bizcocho por la mitad y rellenarlo con la mitad de la confitura caliente pasada por el tamiz. Recomponer el bizcocho y pincelarlo con la confitura sobrante todavía caliente.
❻ Trocear el chocolate del glaseado, disponerlo en un cazo y añadir la mantequilla cortada en trocitos. Fundirlo al baño María, removiendo con una cuchara de madera hasta que quede liso.
❼ Verter el chocolate fundido sobre la tarta y extenderlo rápidamente con una espátula flexible, cubriendo la superficie y los bordes. Dejar que se endurezca dentro del frigorífico durante 1 hora.



Mousse de chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
250 g de chocolate fondant
4 huevos
25 g de azúcar
25 g de azúcar avainillado
30 g de mantequilla
una pizca de sal
Para acompañar:
unas tejas o galletas

❶ Trocear el chocolate, disponerlo en un cazo y fundirlo al baño María, o en el microondas. Retirar del fuego e incorporar la mantequilla, previamente reblandecida y troceada. Dejar enfriar ligeramente.
❷ Añadir las yemas de huevo, una a una, mezclándolas con mucho cuidado. Hasta que una yema no esté completamente integrada con el chocolate no añadir la siguiente.
❸ Disponer las claras en un bol aparte, agregarles una pizca de sal, el azúcar avainillado y el azúcar normal, y montarlas a punto de nieve bien firme, con una batidora eléctrica.
❹ Mezclar las claras montadas con el chocolate fundido, removiendo suavemente con una espátula de madera para no desmontar las claras.
❺ Cuando la mousse resulte espumosa, repartirla en 4 copas o boles individuales, o en una gran copa de cristal.
❻ Cubrir las copas con papel film transparente e introducirlas en el frigorífico durante 3 horas, como mínimo. Después, retirar el film y servirlas muy frías.

Corazón de trufa

Ingredientes (para 6-8 pers.):
Bizcocho:
3 huevos, 80 g de azúcar
100 g de harina + 2 cucharadas
1 cucharada de mantequilla
1 cucharadita de levadura
2 cucharadas de cacao, sal
Para el almíbar:
3 cucharadas de azúcar
1/2 vaso de agua
4 cucharadas de ron
2 cucharadas de pasas
Trufa:
200 g de chocolate fondant
500 g de nata para montar
50 g de azúcar
granillo de chocolate

❶ Para el bizcocho: batir las yemas con el azúcar hasta que estén blanquecinas. Incorporar la harina, la levadura y el cacao, previamente tamizados, y mezclar bien.
❷ Batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal y añadirlas a la masa anterior, removiendo delicadamente. Untar un molde en forma de corazón con mantequilla, enharinarlo y verter la masa.
❸ Cocer el bizcocho en el horno a 180°C, unos 30 minutos. Desmoldarlo y dejar enfriar.
❹ Preparar el almíbar: hervir el agua con el azúcar 3 minutos, retirar del fuego y añadir las pasas y el ron. Dejar enfriar. Con un pincel, empapar el bizcocho con el almíbar, y esparcir por encima las pasas.
❺ Preparar la trufa: montar la nata con el azúcar y, cuando esté semimontada, añadir el chocolate fundido al baño María. Cubrir el pastel con la trufa, decorar con granillo de chocolate y dejar enfriar unos minutos en la nevera.





Suflé de chocolate

Ingredientes (para 4 personas):
40 g de harina
20 g de cacao en polvo
20 g de chocolate fondant
4 cucharadas de azúcar
1 terrón de azúcar
3 yemas de huevo
4 claras de huevo
4 cucharadas de ron dulce
1 vaso grande de leche
60 g de mantequilla
1 pizca de sal

❶ Untar con mantequilla un molde de suflé de 3/4 de litro y espolvorear el interior con un poco de azúcar. Mezclar la harina con el cacao y pasarlos por un tamiz. Disolver el chocolate fondant en la leche hirviendo.

❷ En una cacerola, fundir el resto de la mantequilla, incorporar la harina con el cacao y, removiendo, cocer durante 1 minuto a fuego lento. Retirar el recipiente del fuego y verter, de una sola vez, la leche caliente. Colocar de nuevo el recipiente al fuego y, sin dejar de remover, cocer durante 10 minutos.

❸ Añadir el azúcar restante y la mitad del ron. Apagar el fuego, dejar que se enfríe y, después, incorporar una a una las yemas de huevo.

❹ Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal, añadirlas al preparado mezclando con cuidado de abajo hacia arriba. Verter la mitad del compuesto en el molde, colocar en el centro el terrón de azúcar embebido en el licor sobrante y acabar de rellenar con el resto de la mezcla.

❺ Introducir el suflé en el horno, precalentado a 170°C, y cocer durante 20 minutos. Aumentar la temperatura a 190°C y cocerlo durante 20 minutos más. Retirar del horno y servir enseguida.

Batido de chocolate y vainilla

Ingredientes (para 6-8 pers.):
60 g de chocolate fondant
400 ml (2 vasos) de leche
1/2 vaso de nata líquida
100 g de azúcar
1 vaina de vainilla
4 bolas de helado de chocolate
1 bola de helado de vainilla



❶ Verter la leche y la nata en un cazo, añadir el azúcar y la vaina de vainilla abierta por la mitad, a lo largo, y calentar lentamente. Cuando empiece a hervir, retirar el recipiente del fuego y colar.

❷ Trocear el chocolate, disponerlo en un bol y verter poco a poco la nata y la leche calientes, removiendo con una espátula de madera para que se integre bien el chocolate. Dejar enfriar la mezcla en la nevera.

❸ Cuando esté bien fría, disponerla en el vaso de la batidora, o en un recipiente de paredes altas, y añadir las cuatro bolas de helado de chocolate. Batir unos minutos y repartir el batido en 4 copas altas. Agregar un trocito de helado de vainilla a cada copa y servir el batido inmediatamente.



Eclairs de chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
Para la pasta:
1 vaso de agua o leche
80 g de mantequilla, 120 g de harina, 4 huevos, sal
Para el relleno:
200 g de chocolate fondant
2 tazas de leche, 4 yemas de huevo, 2 cucharadas de harina
400 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar avainillado

❶ Calentar en un cazo el agua, o la leche, junto con una pizca de sal y la mantequilla troceada. Cuando empiece a hervir y la mantequilla esté completamente fundida, incorporar la harina de una vez y, removiendo enérgicamente, cocerla hasta que se forme una bola de masa que se despegue de las paredes del cazo.
❷ Trasladar la masa a un bol grande, dejarla entibiar un poco e incorporar los huevos, uno a uno, mezclando enérgicamente. Una vez fría, disponer la masa dentro de una manga pastelera con boquilla rizada.
❸ Sobre una placa de horno engrasada, formar tiras alargadas de masa de unos 7 cm de largo, aproximadamente, y cocerlas en el horno, precalentado a 200°C, hasta que aumenten de volumen. Dejar enfriar.
❹ Mientras, derretir el chocolate al baño María. Disponer la harina en un cazo y disolver con la leche. Añadir las yemas y el azúcar avainillado, y cocer a fuego suave, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que la crema espese. Retirar del fuego y añadir 200 g de azúcar y la mitad del chocolate derretido. Dejar enfriar.
❺ Colocar el azúcar restante en un cazo, cubrir con medio vaso de agua y cocer hasta que se haya formado un almíbar espeso. Retirar del fuego y mezclar con el chocolate derretido restante.
❻ Cortar los eclairs por la mitad y rellenarlos con la crema de chocolate. Cubrir con el almíbar mezclado con chocolate y dejar reposar hasta que el almíbar se haya secado.

Turrón de chocolate y arroz

Ingredientes (para 3 tabletas):
1 kg de chocolate con leche
300 g de arroz hinchado
1 tableta pequeña de chocolate blanco
3 moldes o cajitas de cartón para turrón



❶ Cortar en trocitos el chocolate con leche, disponerlo en un cazo y fundirlo al baño María. También puede fundirse en el microondas, vigilando que el chocolate no se queme.
❷ Trabajar 2/3 partes con una espátula, templando el chocolate hasta que esté casi frío y unirlo de nuevo con el chocolate del cazo.
❸ Reservar un poco de chocolate y mezclar el resto con el arroz hinchado. Verterlo en los moldes rectangulares forrados con papel sulfurizado. Dejar enfriar completamente.
❹ Retirar el turrón de los moldes, colocarlo sobre una rejilla y bañarlo con el chocolate reservado. Dejar enfriar de nuevo unos minutos.
❺ Derretir el chocolate blanco al baño María y decorar el turrón con unos hilitos. Dejar secar antes de consumir.



Corona amarmolada

Ingredientes (para 6-8 pers.):
200 g de harina
200 g de azúcar glas
3 huevos
200 g de mantequilla
1 cucharadita de levadura en polvo
la piel rallada de 1 limón
60 g de chocolate fondant
mantequilla y harina para el molde
3 cucharadas de azúcar glas para decorar

1. Separar las claras de las yemas, y disponer éstas últimas en un bol junto con los 200 g de azúcar glas. Batir con las varillas eléctricas hasta que las yemas queden esponjosas y blanqueen.
2. Añadir la mantequilla derretida y la ralladura de limón. Trabajar con una espátula hasta obtener una crema fina.
3. Mezclar la harina con la levadura en polvo e incorporarlas a la preparación anterior.
4. Por último, añadir las claras de huevo montadas a punto de nieve, removiendo suavemente para que no bajen de volumen.
5. Dividir la masa resultante en dos partes iguales. Agregar a una de ellas el chocolate rallado.
6. Untar un molde en forma de corona con mantequilla y espolvorearlo con harina. Verter en el molde la mitad de la masa blanca (la que no tiene chocolate). Disponer encima la masa mezclada con chocolate y cubrirla con la masa blanca restante. El molde sólo debe llenarse en sus dos terceras partes.
7. Introducir el pastel en el horno, precalentado a 180°C, y cocer durante 1 hora. Desmoldarlo, dejar enfriar y espolvorear toda la superficie con azúcar glas.

Tarta clásica de chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
Para el bizcocho:
500 g de mantequilla
6 huevos
350 g de harina
400 g de azúcar
4 dl de leche
100 g de chocolate en polvo
2 cucharaditas de levadura en polvo
Para el relleno:
1 vasito de agua
4 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de ron
mermelada de fruta
Cobertura:
200 g de mantequilla
200 g de chocolate fondant

1. Bizcocho: Batir la mantequilla reblandecida y el azúcar hasta obtener una crema esponjosa. Añadir las yemas de huevo, poco a poco, sin dejar de remover.
2. A continuación, incorporar la harina, previamente mezclada con la levadura, la leche y el chocolate en polvo. Remover bien para que quede una masa homogénea y añadir 2 claras montadas a punto de nieve.
3. Verter la preparación en un molde para bizcochos, previamente untado con mantequilla y enharinado. Cocer en el horno, precalentado a 180°C, durante 30 minutos. Comprobar que esté cocido introduciendo una aguja, que deberá salir caliente y seca. Retirar el bizcocho del horno, dejar enfriar y desmoldar.
4. Mezclar el agua y el azúcar en un cazo y cocerlos unos minutos, hasta obtener un jarabe clarito. Apartar del fuego, añadir el ron y dejar enfriar.
5. Cortar el pastel por la mitad, horizontalmente, y empapar las dos mitades con el jarabe preparado. Untar la mitad inferior con abundante mermelada, recomponer el bizcocho y colocarlo sobre una rejilla de pastelería.
6. Fundir el chocolate junto con la mantequilla y cubrir totalmente el pastel. Decorar con frutas o con un poco de nata montada, al gusto.





Profiteroles con chocolate

Ingredientes (para 6-8 pers.):
250 g de chocolate fondant
50 g de mantequilla
Para la pasta choux:
1 vaso de agua o leche
80 g de mantequilla
120 g de harina, 4 huevos, sal
Para la crema:
250 g de leche
60 g de azúcar
2 yemas de huevo
20 g de maicena
1/2 rama de canela
la piel de 1/2 limón

❶ Verter en un cazo el agua, o la leche, y añadir la mantequilla y una pizca de sal. Llevar a ebullición y, cuando la mantequilla esté fundida, incorporar la harina de golpe. Remover con una espátula hasta que se forme una bola de masa que se despegue de las paredes del cazo.
❷ Dejar enfriar un poco y añadir los huevos, de uno en uno. Sobre una placa de horno engrasada formar pequeños montoncitos de masa con la manga pastelera.
❸ Cocer en el horno, precalentado a 220°C, hasta que aumenten de volumen. Dejar enfriar y abrir los profiteroles por la mitad.
❹ Para la crema: mezclar las yemas, la maicena y un poquito de leche. Calentar el resto de la leche con el azúcar, la canela y la piel de limón.
❺ Cuando la leche hierva, retirar los aromas y añadir las yemas. Remover y retirar del fuego cuando espese. Dejar enfriar y, con una manga pastelera, rellenar los profiteroles. Rociarlos con el chocolate, previamente fundido con la mantequilla.

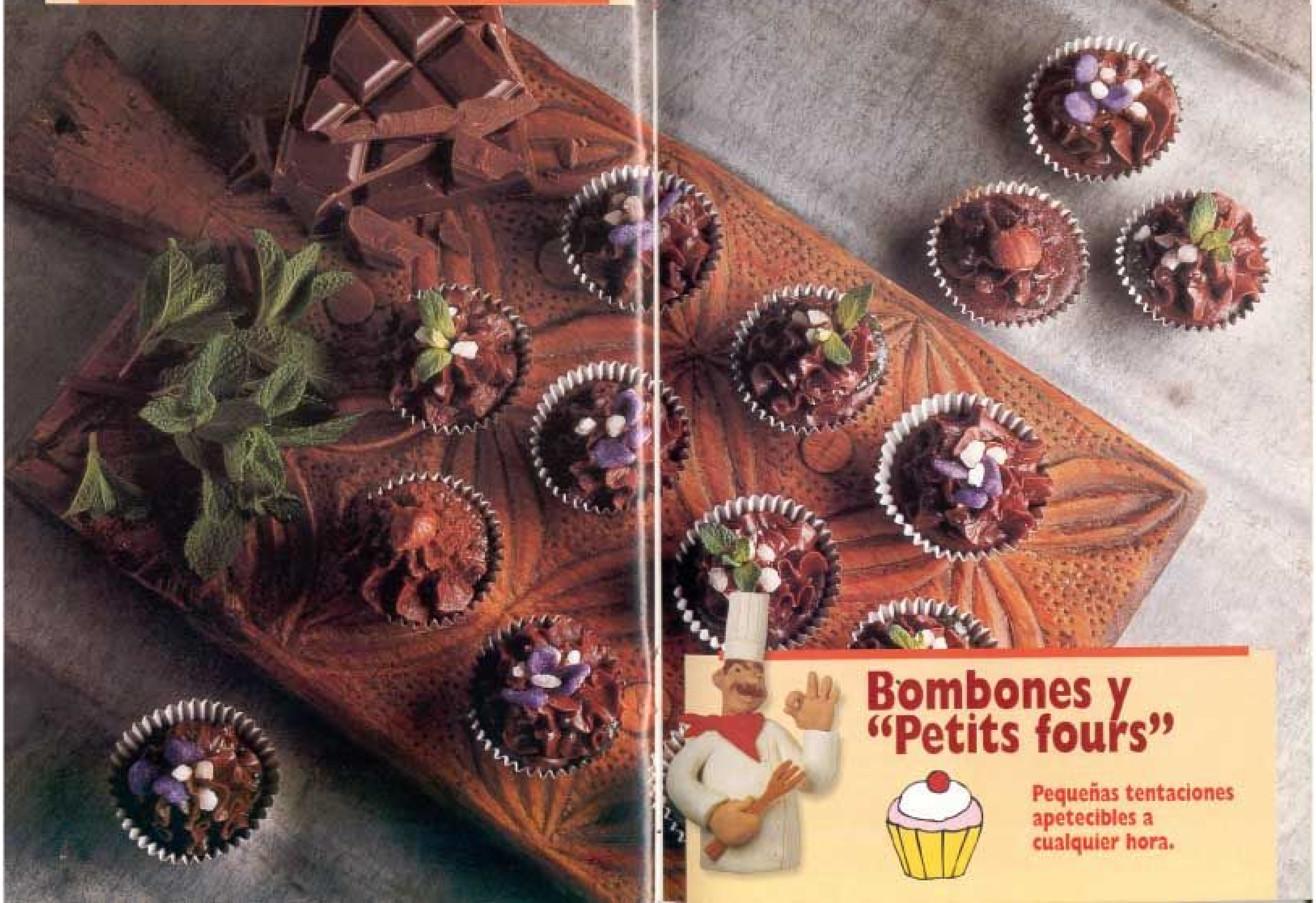
Tronco de Navidad

Ingredientes (para 6 personas):
Bizcocho:
3 huevos, 80 g de azúcar
100 g de harina
30 g de mantequilla
Relleno:
1 bote de mermelada de naranja o fresa
450 g de chocolate fondant
300 g de nata líquida

❶ Preparar el bizcocho: Mezclar en un bol grande los huevos y el azúcar hasta que estén esponjosos y blanquecinos. Después, con unas varillas eléctricas, batir durante 5 minutos. Añadir la harina tamizada y batir de nuevo para que todo se mezcle bien.
❷ Trocear la mantequilla, disponerla en un cazo pequeño y fundirla a fuego lentísimo, o en el microondas, y añadirla a la mezcla anterior.
❸ Engrasar con mantequilla un molde de plum cake y espolvorearlo con harina. Verter la masa preparada y cocer el bizcocho en el horno, precalentado a 200°C, durante 20 minutos.
❹ Desmoldarlo aún caliente y dejarlo enfriar sobre una rejilla de pastelería.
❺ Una vez frío, cortar el bizcocho en 2 ó 3 lonchas, a lo ancho, y rellenarlo con la mermelada. Recomponer el bizcocho en su forma original superponiendo las lonchas untadas generosamente con mermelada.
❻ Cortar el chocolate en trocitos, colocarlo en una cazo y fundirlo al baño María. Retirar el recipiente del fuego y añadir la nata líquida. Mezclar bien con una espátula para que se integren bien los dos ingredientes.
❼ Dejar enfriar casi completamente la trufa y cubrir el bizcocho con ella. Decorar la superficie con un tenedor y e introducir el tronco en la nevera hasta servir.



En la foto: Bombones a la menta *(receta en la página 44)*



Bombones y "Petits fours"

Pequeñas tentaciones apetecibles a cualquier hora.

Bombones a la menta

(Foto en la página anterior)

Ingredientes (para 24 bombones):
200 g menta fresca
100 g azúcar, 1 vasito de agua
50 g de mantequilla
250 g de chocolate fondant
4 cucharadas de leche

1. Lavar y secar la menta. Separar las hojas del tallo y picarlas finamente. Mezclarlas con el azúcar y el agua. Reservar.
2. Fundir al baño María la mitad del chocolate con la leche. Rellenar con este chocolate los moldes de papel, sin sobrepasar los 3/4 de altura de éstos.
3. Introducir un bolita de papel absorbente, cubierta con un poco de papel film transparente, en cada molde. Dejarlos enfriar en la nevera.
4. Calentar a fuego fuerte la mezcla de menta, agua y azúcar y, tan pronto empiece a hervir, bajar el fuego, tapar el cazo y dejar cocer lentamente 20 minutos.
5. Apartar del fuego y triturar con la batidora eléctrica para conseguir un puré fino pero espeso. Reservar.
6. Retirar los bombones del frigorífico y eliminar delicadamente las bolitas de papel. Rellenar cada orificio con el puré de menta e introducirlos de nuevo en la nevera.



7. Mientras, fundir el resto del chocolate con la mantequilla. Dejarlo enfriar y, antes de que endurezca, pero ya bien frío, introducirlo en una manga de pastelería y cubrir artísticamente cada molde. Decorar los bombones con hojas de menta fresca, avellanas, etc.

Trufas de chocolate

(Foto en página derecha)

Ingredientes (para 70 trufas):
600 g de chocolate fondant
500 g de nata líquida
250 g de fideos de chocolate y de azúcar de colores

1. Calentar la nata durante 1 minuto en una cacerola. Trocear el chocolate, disponerlo en un cazo y fundirlo al baño María. Antes de que esté fundido del todo, añadir la nata líquida caliente.
2. A medida que el chocolate se funde, mezclar con una cuchara de madera, hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Dejar enfriar e introducir el cazo en el frigorífico cubierto con film plástico durante 12 horas.
4. Al día siguiente, retirar el recipiente del frigorífico y, cuando el chocolate empiece a reblandecerse, formar las bolitas.
5. Colocar los fideos de chocolate en un bol y, a medida que se formen las trufas, echarlas en los fideos. Rebozarlas completamente. Reservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de servir.

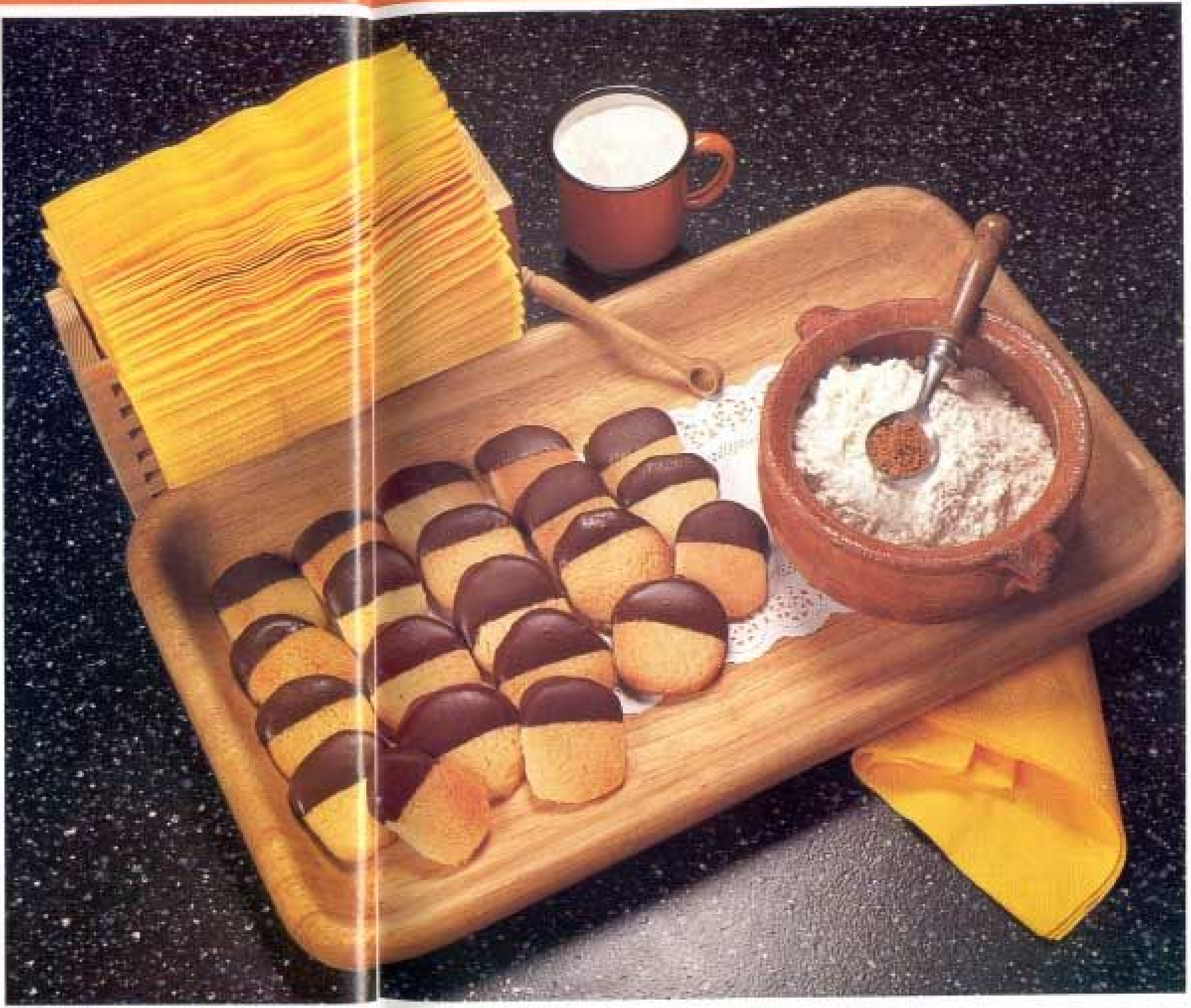


En la foto: Trufas de chocolate *(receta en la página 44)*

Pastas bicolor

Ingredientes (para 60 pastas):
120 g de chocolate fondant
25 g de mantequilla
Para la masa: 1 taza de mantequilla, 2 tazas de azúcar, 2 huevos, 3 cucharadas de leche
3 tazas y 1/2 de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 pizca de azúcar avainillado, 1/2 cucharadita de canela molida, 1 pizca de sal

❶ Para la masa: mezclar la mantequilla reblandecida y el azúcar, y batir con una espátula, hasta conseguir una crema. Añadir un huevo, batir hasta que se haya integrado, añadir el otro y continuar batiendo.
❷ Incorporar la harina, la levadura, la leche, la sal, el azúcar avainillado y la canela. Unir los ingredientes y amasarlos hasta formar un bollo de masa. Dejar reposar la masa unos 30 minutos antes de utilizarla.
❸ Dividir la masa en cuatro partes, darles forma de cilindro y envolver con papel film. Reservar en la nevera. Cuando la masa esté un poco rígida, cortar los cilindros en rodajas de 0,5 cm de grosor y extenderlas en una bandeja de horno. Hornearlas 10 minutos, a 180°C, hasta que estén algo doradas.
❹ Fundir el chocolate al baño María. Retirarlo del fuego y añadirle la mantequilla. Batirlo hasta que quede brillante. Sumergir la mitad de las pastitas en el chocolate y dejarlas secar sobre una rejilla.



Medias lunas de naranja, pistachos y chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
150 g de mantequilla
80 g de azúcar glas
1 cucharada de zumo de naranja, 2 cucharadas de ralladura de naranja, 200 g de harina, 50 g de almendras en polvo, un chorrito de ron
Glaseado: **200 g de chocolate fondant, 1 cucharada de pistachos crudos picados**
1 cucharada de ralladura de piel de naranja

❶ Trabajar con una espátula la mantequilla reblandecida con el azúcar glas, un poquito de ron, una pizca de sal y el zumo y la ralladura de naranja, hasta conseguir una crema suave y homogénea.
❷ Incorporar la harina y las almendras en polvo, y continuar mezclando hasta formar una bola de masa. Envolverla con film transparente y dejarla reposar 3 horas en el frigorífico.
❸ Extender la masa con un rodillo sobre la mesa enharinada, hasta que tenga unos 3 mm de espesor. Cortar las galletitas con un cortapastas en medias lunas, o de la forma deseada.
❹ Colocar las galletitas en una fuente de horno, sin engrasar, y cocerlas en el horno, precalentado a 200°C, durante unos 12 minutos. Dejar enfriar.
❺ Derretir el chocolate al baño María. Entibiarlo un poco y cubrir con él las pastas. Antes que el chocolate se endurezca, espolvorear con los pistachos picados y la ralladura de naranja.



Pastas de chocolate, vainilla y almendras

Ingredientes: (para 70 pastas):
2 cucharadas de cacao en polvo
75 g de almendras picadas
Para la masa:
1 taza de mantequilla
2 tazas de azúcar, 2 huevos
3 cucharadas de leche
3 tazas y 1/2 de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo, 1 pizca de azúcar avainillado, 1 pizca de sal

❶ Preparar la masa: en un bol, mezclar la mantequilla reblandecida y el azúcar, y batir con una espátula de madera hasta conseguir una crema suave. Añadir un huevo, batir hasta que se haya integrado en la crema, añadir el otro y continuar batiendo.
❷ Agregar la harina, la levadura en polvo, la leche, la sal y el azúcar avainillado. Mezclar los ingredientes con la espátula y amasarlos un poco con las manos hasta formar un bollo de masa. Dejar reposar la masa antes de utilizarla durante, aproximadamente, unos 30 minutos, y dividirla en dos partes.
❸ Aplanar ligeramente una de ellas con las manos, añadirle el cacao y las almendras picadas, y amasarla hasta que los ingredientes se hayan unido bien. Hacerla rodar hacia adelante y hacia atrás hasta formar un cilindro de 1 cm de diámetro.
❹ Estirar la masa blanca, con un rodillo de pastelería, hasta conseguir un grosor de unos 3 milímetros. Humedecerlo ligeramente con unas gotas de agua. Colocar la tira de cacao sobre el borde de la masa blanca y enrollar.
❺ Cortar el rollo de masa en 3 ó 4 cilindros y envolverlos con papel film. Dejarlos reposar unos 30 minutos en la nevera, o hasta que endurezca la masa.
❻ Cortar los cilindros en rodajas no muy gruesas y extenderlas en una placa de horno, sin engrasar. Cocer en el horno, precalentado a 180°C, hasta que em-piecen a tomar color por los bordes (unos 10 minutos).





Bombones de chocolate y avellanas

Ingredientes (para 50 bombones):
500 g de chocolate fondant
500 g de avellanas tostadas

❶ Disponer las avellanas sobre un paño de cocina y frotarlas con el paño para que se desprendan de la piel. Luego, pasarlas por un colador de trama gruesa para que caigan todas las pieles.

❷ Partir el chocolate en trocitos y disponerlo en un cazo. Derretirlo al baño María, vigilando que no hierva el agua. También puede fundirse en el microondas al 50% de potencia. Sumergir las avellanas en el chocolate derretido.

❸ Con la ayuda de una cuchara, retirar tres avellanas juntas y un poco del chocolate derretido. Colocar los montoncitos uno al lado del otro, un poco separados, sobre un trozo de papel sulfurizado, o papel de horno.

❹ Por último, dejar enfriar completamente para que las avellanas se peguen entre sí al solidificarse el chocolate. Despegar cuidadosamente del papel.

Tartaletas con crema de chocolate

Ingredientes (para 8 personas):
200 g de chocolate fondant
1 vaina de vainilla
150 ml de leche
80 g de azúcar
una pizca de sal
6 huevos
250 g de nata líquida
tartaletas de pasta brisa o de hojaldre ya confeccionadas

❶ Mezclar en un cazo la leche, el azúcar, la vainilla y la sal, llevar a ebullición y cocer durante 1 minuto. Retirar del fuego y dejar 10 minutos en infusión. Luego, retirar la vaina de vainilla.

❷ Separar las yemas de las claras, y añadir a las primeras la leche, vertiéndola poco a poco y batiendo. Incorporar también 3 claras y el chocolate en trocitos. Mezclar y cocer todo junto unos 10 minutos, a fuego lento y removiendo.

❸ Dejar enfriar un poco la preparación y añadir la nata líquida. Batir las 3 claras restantes a punto de nieve muy fuerte e incorporarlas, muy cuidadosamente, al conjunto.

❹ Remover hasta conseguir una crema homogénea y colocarla en una manga pastelera con boquilla rizada. Llenar con esta crema las tartaletas y dejar enfriar un mínimo de 2 horas en el frigorífico.





Bombones de naranja confitada

Ingredientes (para 6 personas):
2 naranjas confitadas, o glaseadas
250 g de chocolate fondant

1. Sobre una tabla de madera y con un cuchillo bien afilado, cortar las naranjas confitadas en cuartos y luego en bastoncitos de medio cm de grosor, aproximadamente, retirando un poco la pulpa de la naranja.
2. Trocear el chocolate, disponerlo en un bol y fundirlo al baño María, vigilando que el agua no hierva.
3. Bañar los bastoncitos de naranja en el chocolate, en pequeñas cantidades a la vez para que no se peguen entre sí.
4. Retirar los bastoncitos con un tenedor o con la ayuda de unas pinzas pequeñas. Dejar que escurran un poco el exceso de chocolate y después colocarlos sobre un trozo de papel sulfurizado, o de horno, o sobre una rejilla de pastelería.
5. Introducir los bastoncitos en el frigorífico hasta que el chocolate se haya endurecido y los bombones estén fríos. Para ir más rápido, entrarlos unos minutos en el congelador.

Esta misma receta puede hacerse con cualquier otro tipo de fruta confitada: pera, albaricoques, calabaza…

Pastelitos blanco y negro

Ingredientes (para 8 personas):
300 g de harina
150 g de mantequilla
2 huevos
la ralladura de 1 limón
1 cucharada de Cointreau o licor de naranja
200 g de chocolate fondant
100 g de chocolate blanco
50 g de azúcar

1. Formar un volcán con la harina, en el centro colocar la mantequilla, los huevos, la ralladura de limón, el Cointreau, el azúcar y el chocolate fundido al baño María. Amasar todos los ingredientes, hasta que estén incorporados, consiguiendo una masa ligera.
2. Formar un cilindro largo, envolverlo con papel film transparente y dejarlo reposar en el frigorífico unos 30 minutos.
3. A continuación, cortar el cilindro de masa en pequeños trozos, colocarlos en una placa refractaria untada con mantequilla y darles forma aplastándolos ligeramente.
4. Entrar la fuente en el horno, precalentado a 170°C, y cocer las pastitas durante unos 20-25 minutos. Retirar del horno y dejar que se enfríen completamente.
5. Fundir el chocolate blanco al baño María y unir las pastas de chocolate negro de dos en dos, con el chocolate blanco en el centro. Presentar los pastelitos en cápsulas de papel rizado.





Bocaditos de chocolate y jengibre

Ingredientes (para 8 personas):
800 g de chocolate con leche
1/2 litro de nata líquida
50 g de jengibre fresco
40 g de azúcar
40 g de glucosa
75 g de mantequilla
Para decorar:
azúcar glas
fruta confitada o escarchada

❶ Verter la nata líquida en un cazo y agregar el jengibre fresco, previamente pelado y rallado con un rallador de agujeros gruesos. Llevar a ebullición y cuando empiece a hervir, apagar el fuego. Tapar el recipiente y dejarlo como si fuera una infusión durante unos 15 minutos.
❷ Trocear el chocolate con leche y disponerlo en un bol. Colar la infusión, aún caliente, y verterla poco a poco sobre el chocolate, removiendo con unas varillas. Añadir el azúcar y la glucosa y mezclar bien hasta lograr una masa lisa. Al final, incorporar la mantequilla cortada en trocitos y remover.
❸ Dejar enfriar un poco la preparación y verterla dentro de un molde rectangular. Entrarlo en el frigorífico durante un mínimo de 6 horas.
❹ A continuación, desmoldar cuidadosamente la preparación y cortarla en cuadraditos. Decorar con azúcar glas y trocitos de fruta escarchada.

Para desmoldar fácilmente la trufa, forrar el molde con film transparente, dejando que sobresalga por los bordes. Verter la preparación y, al desmoldarla, tirar del papel hacia arriba y después retirarlo.

Milhojas de chocolate y limón

Ingredientes (para 8 personas):
250 g de chocolate fondant
Crema de limón:
100 ml (1/2 vaso)de zumo de limón
2 huevos
250 g de azúcar
2 cucharadas de maicena
40 g de mantequilla

❶ Derretir el chocolate al baño María y, una vez fundido, extenderlo homogéneamente sobre un papel parafinado, con la ayuda de una espátula metálica plana y alargada.
❷ Cuando el chocolate esté bien extendido, dejarlo enfriar un poco a temperatura ambiente.
❸ Una vez que el chocolate haya cuajado un poco, cortar redondeles con la ayuda de un cortapastas. Disponerlos sobre una hoja papel de aluminio y dejar terminar de secar en el frigorífico.
❹ Para la crema: Batir en un cazo todos los ingredientes indicados. Llevar a ebullición, removiendo constantemente con unas varillas, y cuando empiece a hervir, retirar la crema del fuego. Dejar enfriar.
❺ Disponer una placa de chocolate, poner un poquito de crema de limón encima, colocar encima otro disco de chocolate, un poquito más de crema y un nuevo disco de chocolate.
❻ Conservar en el frigorífico hasta el momento de servir. Decorar, si se desea, con tiritas muy finas de piel de limón.





Adornos mágicos

Virutas, estrellas, hojas, figuritas... para dar un toque especial a tus postres.

Hojas de chocolate

(Foto en la página anterior y página 61)

Ingredientes:
un puñado de hojas pequeñas, chocolate fondant



❶ Escoger hojas sanas, de tamaño pequeño y con nervios en relieve (hojas de rosal, menta, laurel, etc. de hiedra no, porque son venenosas). Lavarlas y colocarlas sobre una hoja de papel de aluminio.



❷ Fundir el chocolate al baño María. Con la ayuda de un pincel (valdrá cualquier tipo de pincel limpio) imprimir una fina capa de chocolate sobre cada hoja, sujetándolas por el tallo.



❸ Depositar las hojas sobre un trozo de papel de aluminio, o papel sulfurizado, y redefinir los bordes con la ayuda de un cuchillito. Dejar enfriar completamente el chocolate.



❹ Cuando el chocolate se haya endurecido, sujetar las hojas por el tallo y retirar la hoja muy delicadamente, empezando por el extremo de la punta.



En la foto: Hojas de chocolate (*receta en la página 58*)

Virutas y rizos de chocolate

(Foto en la página derecha)

Ingredientes:
chocolate fondant, una espátula de aluminio o un cuchillo grande



❶ Fundir el chocolate al baño María y extenderlo sobre el mármol o la mesa de trabajo. Dejarlo reposar unos minutos para que se endurezca, pero no del todo.



❷ Rascar el chocolate con una espátula larga de aluminio, o con la lama de un cuchillo grande, y formar las virutas del tamaño deseado.



❸ Para preparar los rizos, extender el chocolate y, cuando se haya endurecido un poco, rasparlo lentamente con una espátula más pequeña vigilando que el chocolate se enrolle sobre sí mismo.



Virutas fáciles

Con un pelador de hortalizas, hacer una simple presión sobre el borde de una tableta de chocolate y se conseguirán rápidamente pequeñas virutas, ideales para decorar tartas.



En la foto: Virutas de chocolate *(receta en la página 60)*

Frutas bañadas en chocolate

(Foto en la página derecha)



❶ Uvas, fresones, cerezas... Lavar las frutas, secarlas y pincharlas con un tenedor pequeño o un palillo. Sumergirlas parcialmente en chocolate fundido y colocarlas en moldecitos de papel rizado.



Formas de chocolate

❶ Extender una capa de chocolate fundido sobre papel sulfurizado, dejar enfriar y recortarlo con cortapastas de diferentes formas.



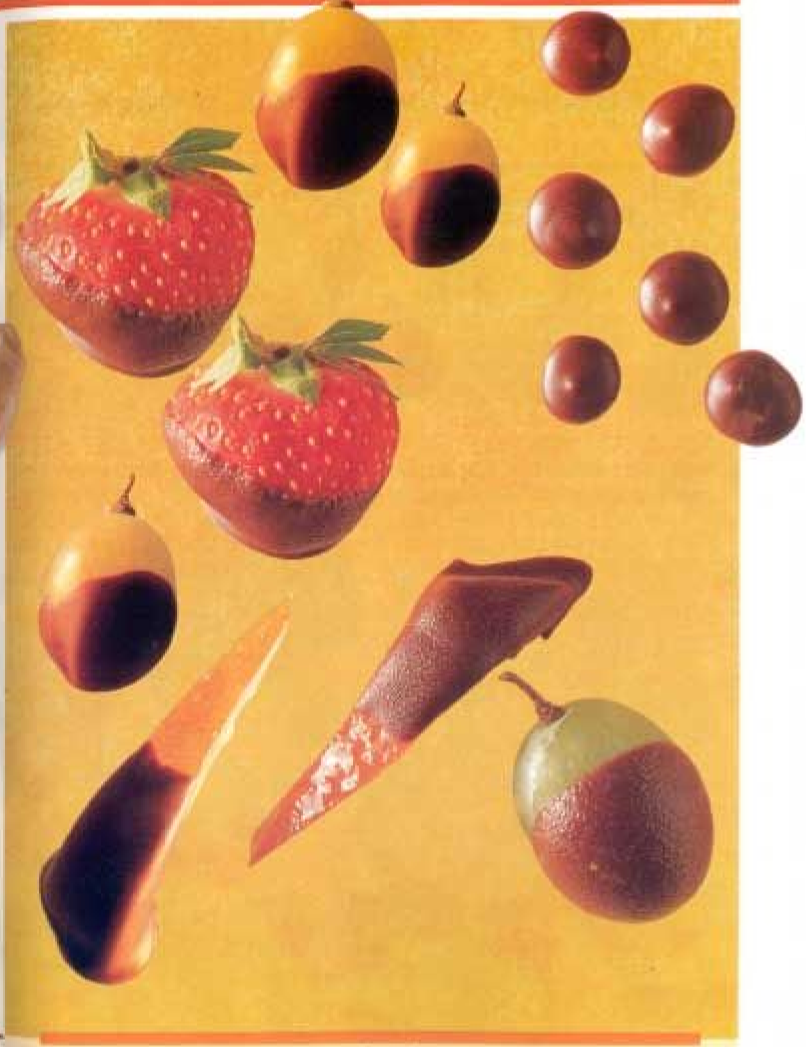
Decoraciones con cucurucho



❶ Rellenar un cucurucho de papel con chocolate fundido. Sobre papel sulfurizado, dibujar con lápiz el motivo deseado y seguir el contorno con el chocolate. Dejar enfriar antes de despegarlo del papel.







En la foto: Frutas bañadas en chocolate *(receta en la página 64)*

Capsulitas de chocolate

Ingredientes:
chocolate fondant, moldecitos de papel rizado





1 Fundir el chocolate y, con un pincel, pintar el fondo y los laterales de los moldecitos. Dejar enfriar en la nevera y pintar de nuevo con más chocolate para que quede una capa gruesa.

2 Dejar enfriar hasta que el chocolate esté completamente endurecido. Retirar cuidadosamente los envases de papel rizado y rellenar las capsulitas con la crema elegida o con frutas frescas.



Figuritas de chocolate

Ingredientes:
chocolate fondant, mantequilla, moldes de diferentes formas





1 Pintar los moldes escogidos con un pincel untado con un poco de mantequilla.

2 Derretir el chocolate al baño María y rellenar todos los moldes, con la ayuda de una cucharita.





3 Dejar enfriar el chocolate para que se endurezca del todo y desmoldar cuidadosamente.



Índice de recetas





Con mucho gusto

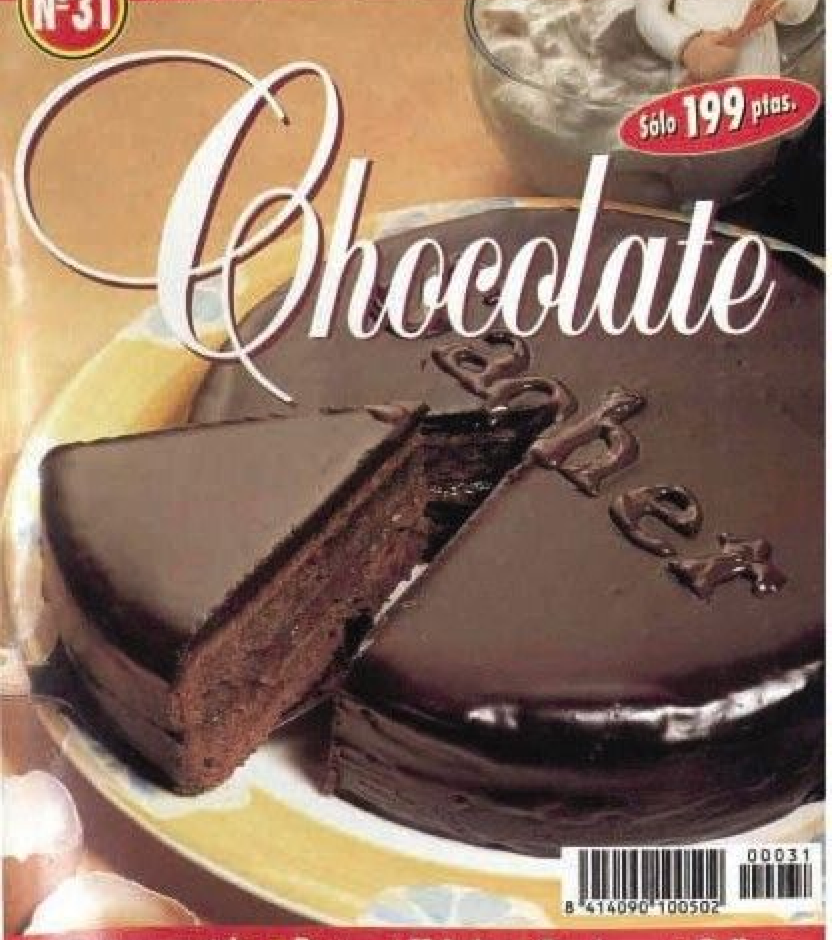
COLECCIÓN: ASÍ ES FÁCIL

Nº31

Mini-libros prácticos para tener siempre a mano

Chocolate

Sólo **199** ptas.



00031

8 414090 100502

Tartas y pasteles • Postres • Helados • Bombones • Galletas